

辽宁省锦州市食品安全企业标准备案
2107 0034 S- 2019 号

Q/YCJ

义县崔家酱园企业标准

Q/YCJ 0001S—2019



农家大酱



2019-07-11 发布

2019-08-12 实施

义县崔家酱园 发布

CS

扫描全能王 创建

前 言

本标准按照GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2718-2014《食品安全国家标准 酿造酱》制定，其中铅指标严于国家食品安全标准要求。其它指标根据产品实测值制定。

本标准由义县崔家酱园提出并起草。

本标准主要起草人：崔利昌。

本标准属首次发布。



农家大酱

1 范围

本标准规定了农家酱的要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大豆、饮用水、食用盐为原料，经预处理、蒸煮、制坯、发酵等工艺制成的农家大酱。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 1352 大豆

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 4789.22 食品卫生微生物学检验 调味品检验

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5009.235 食品安全国家标准 食品中氨基酸态氮的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求



崔

- 3.1.1 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	红褐色或棕褐色，有光泽	在自然光线充足的实验室内，取200g样品倒入白瓷盘中，用肉眼观察其色泽、状态，嗅其气味，尝其滋味。
滋、气味	有酱香味和酯香，咸淡适口，无不良气味	
状 态	粘稠适度，无正常视力可见霉斑外来异质	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(%)	≤ 70	GB 5009.3
氨基酸态氮(以氮计)/(g/100g)	≥ 0.5	GB 5009.235
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.9	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ /(ug/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

3.4 微生物指标

应符合表 3 和表 4 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。

表4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
---------	---	---	-----------	-------------	----------------

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.22 执行。n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合国家相关的标准和规定。

3.5.2 食品添加剂品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.7 其它真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

3.9 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料须经本企业质检部门检验合格或验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

4.2 组批与抽样

4.2.1 组批

同一批原料、同一班次、同一条生产线生产的同一规格的产品为一批。

4.2.2 抽样

每批产品随机抽取 12 袋（瓶），样品总数不得少于 2 kg。样品分成两份，一份用于检验，一份用于备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 企业产品出厂前应批批进行出厂检验，经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证后方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、氨基酸态氮、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

4.4.2 正常生产情况下每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- 产品定型投产时；
- 停产 6 个月以上恢复生产时；
- 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- 检验结果与上次型式检验差异较大时；
- 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合标准要求时，判定为合格品，如有不合格项时，可在同批产品中加倍取

样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料应符合国家食品安全要求和有关规定。包装材料应洁净、无毒、无异味、坚固，包装用塑料袋、塑料瓶应符合 GB 9683、GB 4806.7 的规定；采用玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的规定。运输用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防晒；不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

5.4 贮存

成品贮存于清洁、干燥、阴凉、通风、无异味、有防鼠防虫设备的仓库内，防止虫害及其他损害。不同品种，不同规格，不同批次的产品分别堆垛，与地面距离高于 10cm，离墙大于 20cm，堆放高度以纸箱受压不变为宜。

在符合本标准规定的贮运条件下，产品保质期为 24 个月。

